



## ANTIPASTI

### SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE

Our traditional potato mousse

€ 20,00

### FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms from Sant'Erasmo island

€ 22,00

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI TAGLIATO A COLTELLO E FICHI

Hand sliced Parma ham (24 months) with figs

€ 22,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. - Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## **ANTIPASTI**

### **PORCHETTA FATTA IN CASA CON RADICCHIO IN SAOR**

Home made "porchetta" charcuterie  
with red chicory "saor" style

**€ 24,00**

### **CARPACCIO DI CERVO CON TUORLO MARINATO E ACETO BALSAMICO**

Deer carpaccio with marinated egg yolk  
and balsamic vinegar

**€ 24,00**

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. - Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## PRIMI PIATTI

### STRANGOLAPRETI CON BURRO DI MALGA E SALVIA

“Strangolapreti” with mountain butter and sage

€ 24,00

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TUORLO IN SPUMA

Spaghetti carbonara with egg yolk mousse

€ 26,00

### PAPPARDELLE AL MASORINO

Pappardelle pasta with wild duck ragout

€ 26,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## **PRIMI PIATTI**

### **FIOCCHI CON PIOPPINI E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

Fiocchi pasta with pioppini mushrooms  
and Parma ham

€ 26,00

### **RISOTTO CON LE "SECOE"**

### **SECONDO L'ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA**

Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

Min. per 2 persone

€ 28,00

### **RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO**

Chef Luciano's risotto

Min. per 2 persone

€ 28,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## SECONDI PIATTI

### ☀ SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE

Selection of seasonal vegetables

€ 16,00

### PETTO D'ANATRA AL VALPOLICELLA CON CIPOLLINE BORETTANE

Duck breast with Valpolicella sauce  
and Borettane onions

€ 34,00

### CARRÉ DI MAIALE AL GORGONZOLA CON TORTINO DI SPINACI

Pork loin with Gorgonzola cheese and spinach pie

€ 34,00

### FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA DI MAIS MARANO

Venetian-style veal liver with polenta from Marano

€ 34,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## SECONDI PIATTI

### LOMBATINA DI AGNELLO CON CIME DI RAPA E PINOLI

Lamb sirloin with turnip tops and pine nuts

€ 36,00

### FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI DEL "MAESTRO" CON TORTINO DI PATATE

"Master's" veal fillet Rossini style  
with potato timbale

€ 44,00

### FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE E PORCINI CON SPUMA DI PATATE

Beef fillet with Amarone sauce,  
porcini mushrooms and potato mousse

€ 48,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*



## **DOLCI**

### **TIRAMISÙ CLASSICO**

Classic tiramisù

€ 14,00

### **MILLEFOGLIE CON CREMA "REGINA" E FRUTTI DI BOSCO**

Millefoglie with "Regina" cream and mixed berries

€ 14,00

### **MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA**

Chocolate mousse with candied orange

€ 16,00

### **FAGOTTINO DI MELE E CANNELLA**

Apple pie with cinnamon scent

€ 14,00

### **CREPELLE ALLA FIAMMA**

Crepes flambé

Min. per 2 persone

€ 20,00

*Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. - Servizio / Service 10%*

*Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine*

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot in accordance with the company's self-control procedure*



## TASTING MENU

### FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms

### SPUMA DI PATATE CON LE POLPETTINE IN UMIDO

Our traditional potato mousse with baby meatballs and tomato sauce

### PORCHETTA FATTA IN CASA CON RADICCHIO IN SAOR

Home made "porchetta" charcuterie with red chicory "saor" style

### RISOTTO DELLO CHEF LUCIANO

Chef Luciano's risotto

### FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI DEL "MAESTRO" CON TORTINO DI PATATE

"Master's" veal fillet Rossini style with potato timbale

### MOUSSE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA

Chocolate mousse with candied orange

€ 88,00 P.P

MINIMO PER 2 PERSONE (Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse

Cover charge and service included, drinks not included

### ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 32,00 P.P.

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati  
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot  
in accordance with the company's self-control procedure*